

**AROMA®**  
PROFESSIONAL™

# Déshydrateur 6 plateaux Mode d'emploi

**AROMA®**  
PROFESSIONAL™



## Liste des pièces

| Éléments |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 1        | Corps du déshydrateur              |
| 2        | Plateaux amovibles du Déshydrateur |
| 3        | porte transparente                 |
| 4        | plateau écoulement                 |
| 5        | Guide pour la déshydratation       |

**Voltage normal :**  
 110V, 50/60Hz  
**Puissance :**  
 420-500W  
**Thermostat :**  
 35°C – 70°C  
**Dimensions :**  
 450x345x315 mm



## Description détaillée du produit

| Éléments |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 1        | Corps du déshydrateur              |
| 2        | Porte transparente                 |
| 3        | Interrupteur On / Off              |
| 4        | Bouton régulateur de température   |
| 5        | Plateau du fond                    |
| 6        | Plateau débordements               |
| 7        | Plateaux amovibles du déshydrateur |
| 8        | Sortie d'air                       |
| 9        | Cordon électrique                  |
| 10       | Guide pour la déshydratation       |



## Avant de commencer

---

Retirez tous les emballages du produit.

Gardez l'emballage dans la boîte et rangez-la ou jetez-la comme il se doit.

## Précautions de sécurité

---

Les précautions de base suivantes devront toujours être respectées pour utiliser le déshydrateur en toute sécurité.

### **VEUILLEZ BIEN LIRE CE MANUEL D'INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIERE UTILISATION ET GARDEZ-LE POUR VOUS Y REFERER AU FUTUR**

Cet déshydrateur peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans, s'ils sont supervisés.

Les tâches de nettoyage et maintenance ne doivent pas être remises à des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans, et soient supervisés. Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ou similaire comme :

- Les cuisines pour employés (boutiques, bureaux, etc.) ;
- Les fermes ;
- Des résidences.

Cet appareil a été conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE et non pour une utilisation commerciale. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Quand vous utilisez votre déshydrateur d'aliments, placez-le sur une surface plane et solide, d'où il ne pourra pas tomber

Tout manquement aux instructions indiquées pourrait provoquer un choc électrique, un feu ou des blessures.

Les avertissements, précautions et instructions contenus dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les situations possibles lors de l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes (y compris les

enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.

Avant de brancher le déshydrateur d'aliments à la prise murale, assurez-vous que le voltage et la puissance correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

Assurez-vous que le déshydrateur d'aliments est éteint et débranchez-le dès que vous ne l'utilisez pas ; avant de le nettoyer ou en cours de réparation.

Assurez-vous que le cordon électrique de l'appareil ne repose pas sur des angles coupants et est bien éloigné des objets chauds et des flammes ; sinon, le plastique pourrait fondre et prendre feu.

Le déshydrateur ou sa prise de courant ne doivent en aucun cas être submergés dans de l'eau ou tout autre liquide.

Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et de son cordon électrique pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

En cas d'endommagement du cordon ou de la prise, n'utilisez pas votre déshydrateur d'aliments.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de réparation ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Les réparations du déshydrateur d'aliments ne devraient être faites que par un électricien qualifié. Une réparation mal faite pourrait être dangereuse pour l'utilisateur.

Aucune des pièces de l'appareil n'est lavable au lave-vaisselle, à moins que ce ne soit spécifié.

N'oubliez jamais d'éteindre l'appareil avant de le brancher ou débrancher.

N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge électrique à moins que celle-ci n'ait été vérifiée par un professionnel qualifié.

## Caractéristiques du déshydrateur

---

### **Ventilateur automatique :**

Qui permet une bonne circulation de l'air chaud et donc un bon séchage uniforme de vos aliments, ce qui les rend idéaux parce qu'ils gardent toute leur saveur et valeur nutritionnelle.

### **Six plateaux :**

Un moyen tout simplement parfait de conserver vos fruits, snacks, légumes, pain, fleurs et bien plus. Il a six plateaux de 33\*30.5cm, et chacun d'eux peut porter 0,5 kg d'aliments.

### **Plateaux ajustables :**

Si vous désirez sécher des aliments plus épais, vous pouvez retirer un des plateaux pour augmenter la hauteur disponible.

### **Facile à nettoyer :**

Les plateaux sont faciles à nettoyer. La meilleure option est de les frotter dans de l'eau chaude et savonneuse.

### **Plateau d'écoulement amovible :**

Ce plateau transparent sert à recueillir les résidus détachés durant la déshydratation.

### **Porte transparente :**

La porte transparente permet de déshydrater les aliments plus efficacement.

Grâce à cette porte transparente, vous pouvez surveiller les progrès de la déshydratation.

### **Thermostat ajustable :**

La plage des températures est suffisamment basse pour permettre aux fruits et aux légumes de maintenir leurs enzymes. Mais elle est aussi suffisamment haute pour satisfaire les conditions nécessaires pour le séchage de la viande (type jerky). L'appareil se met en marche automatiquement dès que le thermostat fonctionne.

## Instruction de montage :

---

Placez l'appareil sur une surface solide et plane. Insérez les plateaux de séchage et branchez la prise sur le réseau. Votre déshydrateur est prêt à fonctionner.

1. Placez les aliments sur les plateaux. Ne les chargez pas trop et veillez à ce que les aliments ne dépassent pas sur les bords. Fermez la porte transparente.

2. Branchez l'appareil au réseau. Allumez-le et ajustez la température.

Note : sélectionnez une température basse pour les morceaux minces ou s'il y a peu d'aliments. Sélectionnez une température haute pour sécher des morceaux plus épais/grands et si l'appareil est plein. Le thermostat peut aussi être utilisé pour décroître la température vers la fin du cycle de séchage, pour mieux contrôler le niveau d'humidité.

3. Placez l'interrupteur sur « I » - le voyant lumineux rouge s'allume.

Note : assurez-vous que la base du ventilateur est bien placée quand l'appareil est en fonctionnement. Si vous n'avez pas le temps de sécher tous les aliments sur une journée, faites-le sur deux. Dans ce cas, gardez les aliments au freezer, dans un conteneur/sac en polyéthylène.

4. Éteignez l'appareil (interrupteur d'allumage sur « 0 ») dès que les aliments sont séchés, et laissez-les refroidir. Gardez-les dans le réfrigérateur dans un conteneur/sac en polyéthylène.

5. Débranchez l'appareil du réseau.

## Conseils pour un bon séchage

Le temps de séchage pour le prétraitement des fruits dépend des facteurs suivants :

Epaisseur des tranches ou morceaux,

Nombre de plateaux utilisés

Volume des aliments à sécher

Humidité contenue dans l'environnement

Vos préférences en matière de séchage pour chaque type d'aliment.

### Nous vous recommandons de :

Surveillez vos aliments toutes les heures.

Étiquetez vos aliments déshydratés en indiquant leur nature, poids avant séchage et date de séchage. Il est aussi bon d'indiquer la durée de la déshydratation comme référence.

Une bonne conservation post-séchage est aussi importante pour assurer le maintien de la qualité et des substances nutritives.

### Conservation :

Ne gardez les aliments qu'après qu'ils se soient refroidis.

Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont gardés dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Retirer le maximum d'air de l'emballage et fermer le conteneur hermétiquement.

La température idéale pour une bonne conservation est de 15°C ou moins.

Ne garder jamais ces aliments dans des boîtes métalliques.

Évitez les conteneurs poreux ou qui ont une fermeture non étanche.

Vérifiez l'état de vos aliments déshydratés durant les premières semaines.

S'ils contiennent de l'humidité, il faudra les sécher à nouveau durant plus de temps, pour éviter qu'ils ne s'abîment.

Pour garder leurs qualités, les fruits, légumes, fines herbes, noix, pain, ne doivent pas être conservés pendant plus d'un an (au réfrigérateur ou congélateur).

## Conseils d'entretien

Après chaque utilisation, débranchez le déshydrateur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour retirer les traces d'aliment des plateaux. Séchez l'appareil avant de le garder. Nettoyer les surfaces du corps avec un chiffon humide.

Utilisez des serviettes en papier pour retirer l'excès de marinade.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des détergents agressifs ou abrasifs pour ne pas endommager sa surface.

## Guide pour le séchage

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| FINES HERBES               | 45 - 50°C |
| PAIN À LEVURE              | 40 - 45°C |
| YAOURT                     | 45 - 50°C |
| LEGUMES                    | 50 - 55°C |
| FRUIT : ROULEAUX DE FRUIT  | 60 - 65°C |
| VIANDES : POISSON : JERKEY | 65 - 70°C |

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## Contactez-nous

---

Aroma Houseware Company  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time  
Website: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)